

INTISARI

Merica (*Piper nigrum* L.) merupakan salah satu tanaman yang banyak digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan dan obat tradisional. Menurut penelitian mengenai merica, kandungan senyawa yang paling menonjol adalah piperin. Piperin berkhasiat sebagai stimulansia, antianoreksia, dan analgesic.

Dengan mengacu pada perkembangan obat tradisional kearah fitofarmaka maka diupayakan pengembangan sediaan galenik bentuk ekstrak. Pembuatan ekstrak dalam penelitian ini dilakukan dengan metode maserasi dan perkolasi.. Penggunaan kedua cara ekstraksi ini bertujuan untuk mengetahui adanya perbedaan kadar piperin dari ekstrak merica yang dibuat secara maserasi dan perkolasi. Berdasarkan kelarutannya, piperin larut dalam pelarut organik, maka digunakan etanol 96% sebagai pelarut.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimental murni. Penelitian diawali dengan determinasi tanaman, pembuatan serbuk simplisia, penyarian secara maserasi dan perkolasi, analisis kualitatif dengan KLT silika gel GF254 dan penetapan kadar piperin dengan KLT densitometri. Fase gerak yang digunakan adalah toluena-etil asetat (70:30 v/v).

Pada penelitian ini diperoleh kadar rata-rata piperin dari ekstraksi secara maserasi sebesar $\pm 4,67\%$ b/b dan ekstraksi secara perkolasi sebesar $\pm 8,92\%$ b/b. Hasil kadar yang diperoleh dianalisis dengan uji-t dengan hasil t hitung lebih besar dari t tabel sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan kadar piperin dalam ekstrak merica yang dibuat secara maserasi dan perkolasi dengan pelarut etanol 96 %.

ABSTRACT

Pepper is one of the many kinds of plants that is used by people as flavor and traditional medicine. According to the research on pepper, the content of the most prominent compound is piperin. Piperine is useful as a stimulantia, antianorexia and analgesic.

By pointing at the development of traditional medicine to phytofarmaca, the development of galenic material is done. The making of extract in this research was done through maceration and percolation. The use of both extraction methods is to determine which way is the best to get piperine. Based on it's solubility, piperine dissolves in organic solvent, so aethanol 96% was used as the solvent.

This research is pure experimental research and begun with plant determination, the making of simplitia powder, abstraction through maceration and percolation, qualitative analysis with TLC silica gel GF254 and the determining of the piperine content by TLC densitometry method. The eluent used was toluena-ethyl acceate (70:30 v/v).

The result of the research is the average content of piperine by maceration is $\pm 4,67\%$ and percolation is $\pm 8,92\%$. The result of t count (14,09) > t table (2,13). It can be concluded that there is a significant of piprerine content in pepper extract that is made through maceration and percolation. T-max analysis showed that the t count was bigger than t table.